DECOJET DIGITAL PHOTO

The only one certified for food use!

La seule imprimante à être certifiée pour usage alimentaire!

Der einzige garantierte lebensmittelechte Drucker!

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30150	-	-	L46 h28 P35	1	-

UK

Shoot and print
Connect the digital camera via USB or put the memory card in the printer, press a key... and the print is ready to decorate your cake.

Digital print quality
4 colour ink jet printing. Print resolution (max): 4800 x 1200 dpi

2.5" LCD display
To display the pictures in print preview

Main functions
- Fit to page (automatically enlarges the original picture until it covers an A4 sheet)
- Zoom (25 – 400%)*
- Clone (the same photo repeated several times on the same page)*
- Poster (reproduces the original enlarging it on several A4 sheets)*

*Function only active if the Decojet is connected to the computer:

Technical features
- Plastic components suitable for contact with foods.
- CE certification
- After sales service and guarantee guaranteed by Olivetti for a year - Toll-free No. 0844 800 8578 (the guarantee expires if spare parts and accessories which are not original Modecor are used).
- Connections: USB 2.0 and USB 1.1 (USB cable not included)
- Compatible Memory Card formats: Compact Flash 1, II, Microdrive, SmartMedia, SecurDigital and MultiMedia, Memory Stick and xD-Picture cards.
- Compatible with Microsoft Windows 2000 and XP: MAC OSX 10.3 and later.
- Compatible with PictBridge.
- Dimensions (HxLxD): 28 x 46 x 35 cm.
- Weight: 7.5 kg.

FR

Photographiez et imprimez
Connecter via porte USB l'appareil photo numérique ou placer la carte mémoire dans l'imprimante, appuyez sur une touche... l'impression est prête pour décorer votre gâteau..

Qualité d'impression numérique
Impression en quadrichromie à jet d'encre. Résolution d'impression (max.): 4800x1200 dpi.

Moniteur LCD de 2,5"
Pour visualiser les images en avant-première impression.

Fonctions principales
- Adaptation à la page (agrandit automatiquement l'image originale pour couvrir une feuille A4)
- Zoom (25-400%)*
- Clone (la même photo dupliquée sur une même page)*
- Poster (reproduit l'original en l'agrandissant sur plusieurs feuilles A4)*

*Fonction disponible uniquement si l'imprimante Decojet est connectée à l'ordinateur.

Caractéristiques techniques
- Composants en matériaux plastiques aptes au contact alimentaire.
- Certification CE.
- Assistance et garantie assurés par Olivetti pendant un an - Numéro gratuit de référence 014 907 7272 (la garantie est invalidée en cas d'utilisation d'accessoires et consommables non d'origine Modecor).
- Connexions: USB 2.0 et USB 1.1 (câble USB non fourni)
- Formats cartes mémoire compatibles: Compact Flash I, II, Microdrive, SmartMedia et SecurDigital.
- Compatible avec: Microsoft Windows 2000 et XP, MAC OSX 10.3 et suivants.
- Compatible avec PictBridge.
- Dimensions (HxLxP): 28 x 46 x 35 cm.
- Poids: 7,5 kg.

D

Knipsen und ausdrucken
Digitalkamera über den USB-Port anschließen oder die Memory Card in den Drucker stecken, ein Tastendruck...und Sie können ausdrucken und Ihre Torte dekorieren.

Digitale Druckqualität
Vier-Farben Tintenstrahldruck. Druckerauflösung (max.): 4800 x 1200 dpi

2,5" LCD Display
Damit Sie die Bilder vor dem Ausdruck sehen können

Hauptfunktionen
- Format angleichen (das Original wird automatisch auf Format Din A 4 angeglichen)
- Zoom (25 -400%)*
- Klonen (dasselbe Foto mehrmals auf derselben Seite)*
- Poster (das Original wird im Posterformat auf mehreren Din A4 – Seiten ausgedruckt)*

*Die Funktion ist nur dann aktiv, wenn der Decojet an den Computer angeschlossen ist.

Technische Merkmale
- Lebensmittelechte Kunststoffkomponenten.
- CE - Bescheinigung.
- Ein Jahr garantierter Kundenservice von Olivetti.
- Anschlüsse: USB 2.0 und USB 1.1 (USB-Kabel nicht mit inbegriffen).
- Kompatible Memory Card - Formate: Compact Flash I, II, Microdrive, SmartMedia, SecurDigital und MultiMedia, Memory Stick und xD-Picture Cards.
- Kompatibel mit: Microsoft Windows 2000 und XP; MAC OSX 10.3 u. neuere Versionen.
- Kompatibel mit PictBridge.
- Maße (HxBxT): 28 x 46 x 35 cm.
- Gewicht: 7,5 kg.

Cartuccia a colori per Decojet Evolution

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30096	-	-	-	1	-

Colour cartridge

Cartouche couleurs

Farbpatrone

GARANZIA

LA STAMPANTE E' COPERTA DA 1 ANNO DI GARANZIA DALLA DATA DI ACQUISTO

SONO ESCLUSI I MATERIALI DI CONSUMO, SOFTWARE E ACCESSORI DI DOTAZIONE DEL PRODOTTO.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SUL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA O PER APRIRE LA CHIAMATA DI RIPARAZIONE CONTATTA IL NUMERO OLIVETTI:
848 800 570

COSA FARE IN CASO DI GUASTO:
Chiama il numero Olivetti e illustra il problema; l'operatore ti richiederà il numero di matricola della tua stampante e il numero e la data della fattura di acquisto.
Se dovesse rendersi necessario un intervento sulla macchina, Olivetti ti invierà un modulo da compilare per il ritiro della tua stampante tramite corriere DHL, riparandola e riconsegnandotela gratuitamente entro 10 gg lavorativi (esclusi i tempi di trasporto). Ricordati sempre di conservare l'imballo della stampante.

ATTENZIONE - La garanzia decade in caso di utilizzo di ricambi e supporti non originali Modecor - il n° verde Olivetti verifichera' l'utilizzo dei prodotti originali chiedendo il numero di lotto dei supporti che state utilizzando e che troverete sulla scatola.

GUARANTEE

THE PRINTER IS COVERED BY A 1 YEAR GUARANTEE FROM THE DATE OF PURCHASE

THE CONSUMABLE MATERIALS, SOFTWARE AND ACCESSORIES THAT COME WITH THE PRODUCT ARE EXCLUDED

FOR ANY INFORMATION ON THE WORKING OF THE MACHINE OR FOR REPAIRS CONTACT THE OLIVETTI NUMBER 0844 800 8578 (UK)
OLIVETTI NUMBER 014 9077272 (FR)

TROUBLESHOOTING:
Call the Olivetti number and describe the problem; the operator will ask you for your printer's serial number and the number and date of the purchase invoice.
If the machine needs repair, Olivetti will send you a form to be filled in for your printer to be collected by DHL courier. Olivetti will repair it and send it back to you free of charge within 10 working days (excluding the transport time). Always remember to keep the packaging of the printer.

CAUTION - The guarantee expires is lost parts and accessories which are not original Modecor are used. The Olivetti toll-free number will check that original products are used, asking you for the batch number of the accessories you are using, which you will find on the box.

Cartuccia nero

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30151	-	-	-	1	-

Black cartridge

Cartouche noir

Schwarz-Patrone

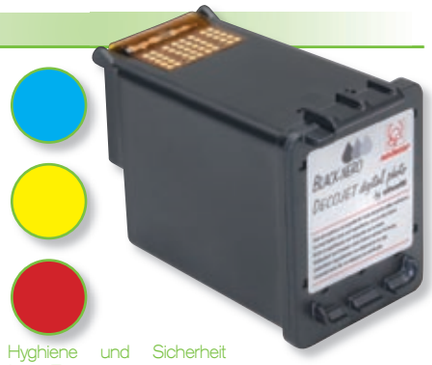
Cartuccia colori

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30152	-	-	-	1	-

Colour cartridge

Cartouche couleurs

Farbpatrone



IT Cartucce alimentari monouso (non ricaricabili), per garantire massima sicurezza igienica ed alimentare.

Consiglio: Se non utilizzate la Vostra Decojet per un lungo periodo di tempo, prima di procedere alla stampa, vi consigliamo di frizionare la testina della cartuccia di stampa con un panno morbido imbevuto d'acqua tiepida; ciò permetterà la rimozione di eventuali residui di colorante formatisi con il tempo.

UK Single-use food cartridges (cannot be refilled) to guarantee maximum hygiene and food safety.

Tip: If you do not use your Decojet for a long time, before printing we recommend you rub the head of the print cartridge with a soft cloth dampened with lukewarm water. This will remove any residues of food colour which may have formed in time.

FR Cartouches alimentaires jetables (non rechargeables) pour garantir sécurité et hygiène alimentaire au maximum.

Conseil: dans le cas où l'imprimante Decojet est restée inutilisée pendant une longue période, avant de procéder à l'impression, il est recommandé de frotter la tête de la cartouche d'impression à l'aide d'un chiffon sample imbibé d'eau tiède pour éliminer les éventuels résidus de colorants présents.

D Maximale Hyghiene und Sicherheit wird durch Einwegpatronen mit Lebensmittelfarben (nicht nachfüllbar) gewährleistet.

Tipp: Wenn Sie Ihren Decojet längere Zeit nicht benutzen sollten, vor dem neuen Einsatz der Druckköpfe, Feuchten sie sie mit einem in lauwarmem Wasser angefeuchteten, weichen Tuch, um eventuelle Farbablagerungen zu entfernen.

SUPERCIALDA

IT Qualità di stampa superiore grazie alla superficie ultra-liscia

Maggior facilità di posa sul dolce, data la bassa tendenza ad assorbire umidità

Colori reali e fedelissimi

Istruzioni d'uso:
Come i fogli cialda già esistenti (13501).

UK Higher printing quality, thanks to its ultra-smooth surface

Easier to lay on the cake, due to the low tendency to absorb humidity

Real and faithful colours

How to use:
See the standard wafer sheet (13501).

FR Qualité d'impression supérieure grâce à une surface ultra lisse

Plus grande facilité de pose sur les pâtisseries grâce au faible pouvoir absorbant de l'humidité.

Couleurs réelles et fidèles

Mode d'emploi:
idem feuilles existantes.

D Hervorragende Druckqualität dank der superglatten Oberfläche

Lässt sich leichter auf der Torte verlegen, da die Oblate weniger Feuchtigkeit aufnimmt

Naturgetreue Farbwiedergabe

Anwendung:
Wie alle anderen Oblatenpapiere

cod	●○○	■■■	cm	pz	mat
13502	-	-	A4	100	WF

CIALDA VELO

UK Ultra-thin

Easier to cut on the cake

How to use:
See the standard wafer sheet (13501).

FR Épaisseur minime

Plus grande facilité de coupe sur les pâtisseries.

Mode d'emploi:
idem feuilles existantes.

D Hauchdünn

Lässt sich leichter schneiden

Anwendung:
Wie alle anderen Oblatenpapiere

IT Spessore ultra-fine

Maggior facilità di taglio sul dolce

Istruzioni d'uso:
Come i fogli cialda già esistenti (13501).

cod	●○○	■■■	cm	pz	mat
13503	-	-	A4	100	WF

CIALDA

IT Come si posa la cialda?

1. Stendete sulla torta un sottile velo di gelatina a freddo;
2. Posate la cialda facendo attenzione a non formare bolle d'aria (che potranno comunque essere eliminate bucando la cialda con uno spillo);
3. Ricoprite la cialda con la gelatina (per facilitare il taglio e per evitare che la cialda si deformi).

UK How do you lay the wafer?

1. Spread a thin layer of cold gelatine on the cake, using a spatula;
2. Place the wafer being careful not to form bubbles of air (which can however be removed by pricking the wafer with a pin);
3. Cover it with another layer of gelatine (to make cutting easier and to avoid the wafer deforming);

FR Comment poser la feuille?

1. Appliquer sur le gâteau une cauche fine de happage à froid à l'aide d'une spatule;
2. Poser la feuille en veillant à ne pas former de bulles d'air (qui peuvent néanmoins être éliminées par la suite en piquant la feuille à l'aide d'une aiguille).
3. Appliquer une nouvelle couche de happage (pour faciliter ensuite la découpe et pour éviter que la feuille se déforme).

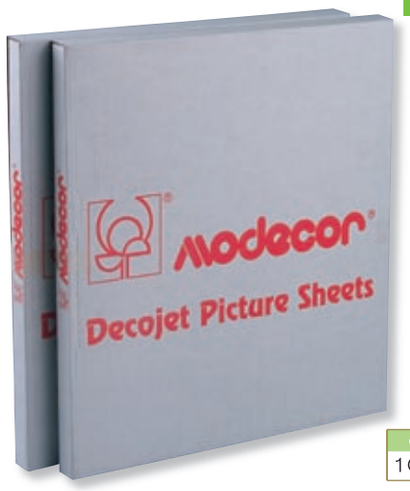
D Wie wird das Oblatenpapier aufgetragen?

1. Torte mit Hilfe einer Spachtel mit einer hauchdünnen Schicht kalter Gelatine bestreichen;
2. Oblatenpapier auflegen. Vorsicht: aufpassen, dass keine Luftblasen sich bilden (die jedoch durch Einstechen mit einer Nadel geglättet werden können);
3. Eine weitere, dünne Gelatineschicht auftragen (dann lässt sich die Oblate besser schneiden und verformt sich nicht);

cod	●○○	■■■	cm	pz	mat
13501	-	-	A4	100	WF

NB: Per un risultato ottimale, utilizzate la gelatina Modecorgel (art. 24196)

PASTA DI ZUCCHERO



IT Come si posa la pasta di zucchero?

Per le torte:
Data l'elevata malleabilità del foglio è sufficiente stenderlo progressivamente sulla torta... non avete bisogno di nient'altro!

Per le uova:
Inserite l'ovale nello stampo dell'uovo prima di colare il cioccolato; in alternativa, applicate l'ovale sull'esterno dell'uovo.

UK How do you lay sugar paste?

For cakes:
Because the sheet is highly elastic just stretch it over the cake ... you do not need anything else!

For eggs:
Put the oval in the egg mould before colouring the chocolate; as an alternative, apply the oval on the outer part of the egg.

FR Comment poser la mousse de sucre?

Pour les gâteau:
Compte tenu de la grande souplesse de la feuille, il suffit del'appliquerprogressivement sur le gâteau...sans qu'aucune autre opération ne soit nécessaire!

Pour les œufs:
Placer l'ovale dans le moule de l'œuf avant de coler le chocolat; différemment, appliquer l'ovale à l'extérieur de l'œuf.

D Wie wird die Zuckerpastenfolie aufgetragen?

Auf Torten:
Das Blatt ist sehr geschmeidig und wird einfach nach und nach auf der Torte verlegt... keine weiteren Hilfsmittel erforderlich!

Auf Ostereiern:
Das Oval vor dem Einfüllen der Schokolade in die Eierform legen, oder das Oval außen am Ei anbringen.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
10503	-	-	A4	50	ZU

CHOCOTRANSFER

UK Chocotransfer

1. Put the sheet in the printer with the rough side facing up;
2. Spread the melted chocolate on the Chocotransfer;
3. Put in the refrigerator for at least 15 minutes at a temperature of +4°C;
4. CAUTION: for the Decojet Evolution printer Ver 2003 M1.0.168 (which can also be consulted from the keyboard) do not use photographs with texts because in the printing phase on the Chocotransfer this text will be inverted.

FR Chocotransfer

1. Placer la feuille dans l'imprimante en orientant le côté rugueux vers le haut.
2. Appliquer le chocolat fondu sur le Chocotransfer.
3. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes à une température de +4°C.
4. ATTENTION: pour l'imprimante Decojet Evolution Version 2003 M1.0.168 (donné également consultable depuis le clavier), ne pas utiliser des photos contenant du texte puisque ce dernier serait inversé lors de la phase d'impression sur le Chocotransfer.

D Chocotransfer

1. Das Blatt in den Drucker legen. Die raue Seite muss nach oben;
2. Die Schmelzschokolade auf das Chocotransfer auftragen;
3. Mindestens 15 Minuten lang bei einer Temperatur von +4C° in den Kühlschrank legen;
4. ACHTUNG: beim Drucker Decojet Evolution Ver 2003 M1.0.168 (siehe auch Tastatur) keine Fotos mit Texten verwenden, da das Bild beim Bedrucken des Chocotransfer spiegelbildlich übertragen wird.

IT Come si usa il Chocotransfer?

1. Inserire il foglio nella stampante tenendo il lato ruvido rivolto verso l'alto;
2. Stendere il cioccolato fuso sul Chocotransfer;
3. Mettere in frigorifero per almeno 15 minuti alla temperatura di +4C°;
4. ATTENZIONE: per la stampante Decojet Evolution Ver 2003 M1.0.168 (consultabile anche dalla tastiera) non usare fotografie con testi perchè nella fase di stampa sul Chocotransfer tale testo risulterà invertito.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
10504	-	-	A4	30	-

Ice-cake transfer per stampante - Trasferelli per semifreddi

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
10505	-	-	A4	30	-

IT Istruzioni d'uso:

1. Inserire il foglio nella stampante tenendo il lato ruvido rivolto verso l'alto e procedere alla stampa;
2. Posare il foglio di trasferello sul piano di lavoro, tenendo il lato ruvido/stampato rivolto verso l'alto;
3. Appoggiare la fascia inox sul trasferello;
4. Versare il semifreddo all'interno della fascia
5. Portare il tutto alla temperatura di -20° C per circa 6 ore (90 minuti se si usa un abbattitore alla temperatura di -25° C);
6. Estrarre il semifreddo dal congelatore/abbattitore, capovolgerlo e rimuovere immediatamente il foglio
7. Capovolgere nuovamente il semifreddo, rimuovere la fascia e guarnire a piacere

Transfer sheets for semifreddo

UK Instructions:

1. Insert the sheet in the printer, keeping the rough side up and proceed with printing
2. Place the sheet on your work-top, keeping the rough/ printed side upside
3. Place the stainless steel-ring on top of the transfer sheet
4. Pour the semifreddo inside the ring
5. Bring to a temperature of –20° C for about 6 hours (90 minutes if you use blast-chiller at a temperature of -25°C)
6. Take the semifreddo out of the deep freezer/blast-chiller, turn it upside down and remove the transfer sheet immediately.
7. Turn the semifreddo right side up, remove the ring and decorate.

Feuilles transfert pour parfaits

FR Mode d'emploi:

1. Insérez la feuille dans l'imprimante en tenant le coté rugueux vers la haut et procédez à l'impression
2. Posez la feuille de transfert sur le plan de travail en tenant le coté rugueux/ imprimé vers le haut;
3. Posez la bande en inox sur le transfert
4. Versez le parfait à l'intérieur de la bande
5. Portez tout à la température de -20° C pendant environ 6 heures (90 minutes en cas d'utilisation d'un surgélateur la température de -25° C);
6. Sortez le parfait du congélateur/ surgélateur, renversez-le et enlevez immédiatement la feuille
7. Renversez de nouveau le parfait, enlevez la bande et garnissez à votre convenance

Abziehfolien für semifreddo

D Gebrauchsanweisung:

1. Das Blatt mit den rauen Seite nach oben in den Drucker einlegen und drucken;
2. Die Folie mit der rauen/ bedruckten Seite nach oben auf eine Arbeitsfläche legen
3. Den Edelstahl Ring auf die Folie legen
4. Den Semifreddo in den Ring gießen
5. Das Produkt ungefähr 6 Stunden lang bei –20° ruhen lassen (90 Minuten, wenn Sie einen Naßabscheider –25° benutzen)
6. Den Semifreddo vom Tiefkühlschrank/ Naßabscheider herausnehmen, umkippen und das Blatt sofort entfernen
7. Den Semifreddo nochmal umkippen, den Ring entfernen und verzieren

PISTOLA A GAS RICARICABILE
REFILLABLE GAS GUN
PISTOLET À GAZ RECHARGEABLE
NACHFÜLLBARE GASPISTOLE

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
31043	-	-	h17	1	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30059	-	-	-	1	-

IT Liquido per pulizia Aerografo

Istruzioni per l'uso:
Risciacquare l'attrezzatura con acqua dopo l'uso, quindi pulire con il prodotto tutte le parti e risciacquare abbondantemente con acqua.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24496	-	-	-	1	-

UK Spray gun cleaning liquid

Instructions for use: Rinse the equipment with water after use, then clean all parts with the product and rinse thoroughly with water.

D Reinigungsflüssigkeit für das Sprühgerät

Anwendung: Gerät nach dem Gebrauch mit Wasser spülen, dann alle Teile mit der Reinigungsflüssigkeit säubern und mit reichlich Wasser abspülen.

FR Liquide de nettoyage pour aérographe

Mode d'emploi: rincer l'aérographe avec de l'eau après utilisation; ensuite en nettoyer toutes les parties à l'aide du produit et le rincer encore abondamment avec de l'eau.

Coloranti per aerografo - vedi pag. 164
Colours for air compressor - see pg. 164
Colorants pour aérographe - voir page 164
Kompressor-Lebensmittelfarben - siehe Seite 164

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30055	-	-	-	1	-

SPATOLA ACCIAIO INOX PUNTA TONDA 25 cm

STAINLESS-STEEL ROUND-POINTED SPATULA - 25 cm
SPATULE ACIER INOX POINTE RONDE 25 cm
EDELSTAHLSPACHTEL ABGERUNDETE SPITZE 25 cm

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30067	-	-	L25	1	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30068	-	-	L30	1	-

SPATOLA ACCIAIO INOX PUNTA TONDA 30 cm

STAINLESS-STEEL ROUND-POINTED SPATULA - 30 cm
SPATULE ACIER INOX POINTE RONDE 30 cm
EDELSTAHLSPACHTEL ABGERUNDETE SPITZE 30 cm

RASCHIA ACCIAIO INOX 16 cm

16 cm STAINLESS-STEEL DOUGH SCRAPER
RACLETTE ACIER INOX 16 cm
EDELSTAHL-SCHABER 16 cm

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30064	-	-	L16	1	-

COLTELLO LAMA LISCIA ACCIAIO INOX 9 cm

9 cm STAINLESS-STEEL SMOOTH BLADE KNIFE
COUTEAU LAME LISSE ACIER INOX 9 cm
GLATTES MESSER EDELSTAHL 9 cm

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30065	-	-	L9	1	-

SPATOLA IN GOMMA 34,5 cm

RUBBER SPATULA cm 34,5
SPATULE EN CAOUTCHOUC 34,5 cm
GUMMISPACHTEL 34,5 cm

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30071	-	-	L34,5	1	PL

TAGLIAPASTA 8 CERCHI LISCI (D. 3-10 cm)

8 SMOOTH RINGS PASTRY CUTTERS (DIAM. 3-10 cm)

JEU DE 8 CERCLES LISSES (DIAM. 3-10 cm)

TEIGAUSSTECHER 8 GLATTE KREISE (D. 3-10 cm)

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30070	A	8	Ø da 3 a 10	1 Set	-

SET 12 BECCUCCI ACCIAIO CON SAC Á POCHE

SET OF 12 STEEL NOZZLES WITH PIPING BAG

JEU DE 12 DOUILLES ACIER AVEC SAC À POCHE

SATZ 12 GARNIERTÜLLEN AUS STAHL MIT TÜTE

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30072	A	12	-	1 Set	-

TAGLIAPASTA ESTENSIBILE 7 LAME ACCIAIO INOX

STAINLESS-STEEL 7 BLADES EXTENSIBLE PASTRY CUTTER

COUPE-PÂTE EXTENSIBLE 7 LAMES ACIER INOX

AUZIEHBARER TEIGSCHNEIDER 7 EDELSTAHL-SCHNEIDERÄDER

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30069	-	-	L max 80	1	-

SAC Á POCHE IGIENICO

IT MASSIMA PRATICITÁ PUOI USARLO CON LE MANI UNTE O BAGNATE

UK REALLY PRACTICAL, YOU CAN USE IT WITH GREASY OR WET HANDS

FR ULTRA PRATIQUE, UTILISABLE AVEC LES MAINS GRASSES OU MOUILLÉES.

D ABSOLUT PRAKTISCH, KANN AUCH MIT FETTIGEN ODER NASSEN HÄNDEN BENUTZT WERDEN

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30301	-	-	53X28	400	-

CERMET
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
Reg. n. 1313-A
UNI EN ISO 9001-2000

SINCERT

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
30302	-	-	12X32	1	-

IT Prodotto rispettante le normative ISO 9001, HACCP e tutte le normative europee per i prodotti atti al contatto con alimenti.

Assenza certificata e testata di batteri e germi.

Realizzato con materiale resistente che assicura ottima presa e facilità di utilizzo.

UK The product complies with ISO 9001 and HACCP regulations and with all EU regulations on food use.

Tested and certified absence of bacteria and germs.

Produced with resistant material which ensures a perfect hold. Easy to use.

FR Produit conforme à la réglementation ISO 9001, méthode HACCP, et à toutes les normes européennes pour les produits aptes au contact alimentaire.

Absence de germes et de bactéries certifiée et testée.

Produit réalisé en matériel qui assure parfaite et facilité d'utilisation une prise.

D Das Produkt erfüllt die Anforderungen nach ISO 9001, HACCP und aller europäischen Bestimmungen für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Garantiert und geprüft bakterien- und keimfrei.

Aus widerstandsfähigem Material, liegt optimal in der Hand und ist leicht anzuwenden.

Una nuova immagine per le Tue creazioni

Elite Rotondo

Cod. 52025

600 pz

Ø 4,5 cm
H 6,3 cm
Capienza: 60 CC
Colore: Champagne

Elite Rotondo alto

Cod. 52026

600 pz

Ø 4,8 cm
H 7,7 cm
Capienza: 70 CC
Colore: Champagne

Elite Scudo

Cod. 52027

600 pz

Ø 4,8 cm
H 7,7 cm
Capienza: 70 CC
Colore: Champagne

Elite Rombo

Cod. 52028

600 pz

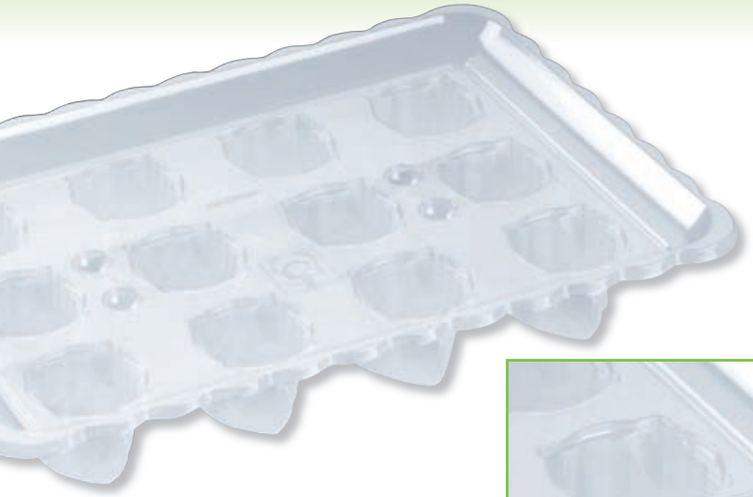
5,5 x 5,5 cm
H 5,5 cm
Capienza: 60 CC
Colore: Champagne

Cod. 52024
Confezione assortita 800 pz
(200 pz - 4 modelli)

Cod. 52024
Pack of 800 assorted glasses
(200 pc – 4 models)

Cod. 52024
Assortiment de 800 unités
(unités 200 - 4 modèles)

Cod. 52024
Sortiment 800 St.
200 St. – 4 Modelle

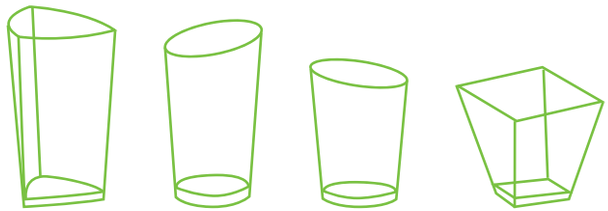


Cod. 52029 - 100 pz
Pratico vassoio trasparente in plastica alimentare.
Contiene 12 bicchierini Elite

Cod. 52029 - qté 100
Practical clear tray in food plastic.
Contains 12 Elite small glasses

Cod. 52029 - 100 pz
Plateau transparent ultra pratique en plastique alimentaire.
Peut contenir 12 verrines Elite.

Cod. 52029 - 100 st.
Praktisches, transparentes Tablett aus lebensmittelechtem Kunststoff.
Für 12 Elite - Gläser



Ogni sede è studiata per contenere comodamente le quattro diverse forme.

Cod. 52030 - 100 pz
Coperchio trasparente coordinato in plastica alimentare.

Cod. 52030 - 100 pc
Coordinated clear cover in food plastic.

Cod. 52030 - qté 100
Couvercle transparent coordonné en plastique alimentaire.

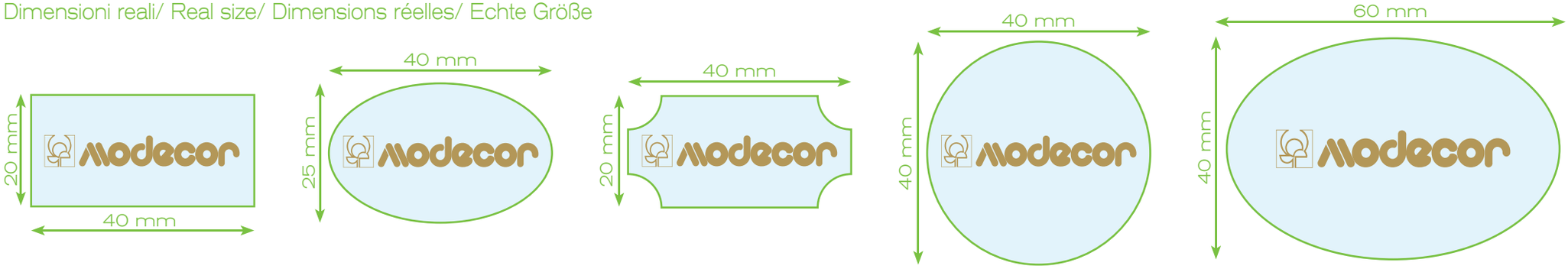
Cod. 52030 - 100 st.
Passender Deckel aus transparentem, lebensmittelechtem Kunststoff.

ETICHETTE ADESIVE PERSONALIZZATE

Customized adhesive labels/ Etiquettes adhésives personnalisées/ Klebeetiketten Sonderanfertigungen

Scegli la forma/ Choose the shape/ Choisissez la forme/ Wählen Sie di Form

Dimensioni reali/ Real size/ Dimensions réelles/ Echte Größe



Scegli il colore della stampa/ Choose the colour of the print/ Choisissez la couleur d'impression/ Wählen Sie die Farbe des Aufdrucks

Nero/ Black/ Noir/ Schwarz

Oro/ Gold/ Or/ Gold

Argento/ Silver/ Argent/ Silber

IT Scopri le numerose combinazioni possibili nel modulo a pag. 281.

Per prezzi e quantità fai riferimento al listino.

UK Many different combinations can be discovered in the form you find at pag. 281.

For any Information on prices and quantities please refer to price list.

FR Découvrez les nombreuses combinaisons sur le formulaire à la page 283.

Pour les prix et les quantités, faites référence aux tarifs.

D Entdecken Sie die zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten im Formular auf S. 283.

Preise und Mengen sind der Liste zu entnehmen.

IL TUO LOGO SU PANE E DOLCI

Your logo on bread and sweets / Votre logo sur pain et pâtisseries/ Ihr Logo auf Brot und Kuchen

IT Ungete il dorso della placchetta con dell'olio. (in alternativa inumiditelo con dell'acqua).

UK Humidify the back of the wafer label by applying it on top of oil or by spraying water on it.

FR Graisser le dos de l'étiquette à l'aide d'huile (différemment l'humidifier avec un peu d'eau).

D Rückseite des schildchens mit öl bepinseln. (als alternative hierzu mit wasser befeuchten).

IT Applicate la placchetta sul pane o croissant prima della cottura.

UK Apply the wafer label on the bread before the baking process.

FR Appliquer l'étiquette sur le pain ou le croissant avant la cuisson.

D Schildchen vor dem backen an das brot oder croissant drücken.

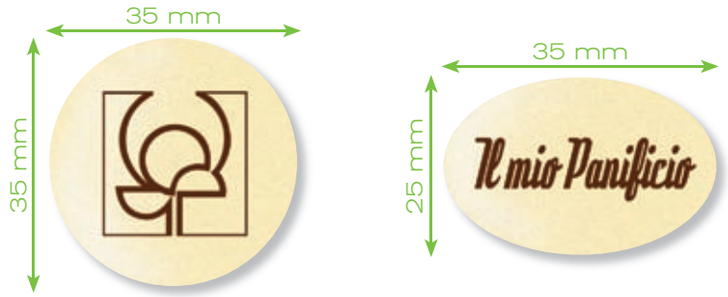
IT A cottura ultimata, la placchetta sarà perfettamente integrata con il vostro pane o croissant.

UK Bake it with your bread. the label will become part of the bread.

FR Après cuisson, l'étiquette est parfaitement intégrée au pain ou au croissant.

D Nach dem Backen ist das schildchen perfekt im Brot oder Croissant integriert.

Scegli la forma/ Choose the shape/ Choisissez la forme/ Wählen Sie di Form



Dimensioni reali/ Real size/ Dimensions réelles/ Echte Größe

IT Scopri le numerose combinazioni possibili nel modulo a pag. 285.

Per prezzi e quantità fai riferimento al listino.

UK Many different combinations can be discovered in the form you find at pag. 285.

For any Information on prices and quantities please refer to price list.

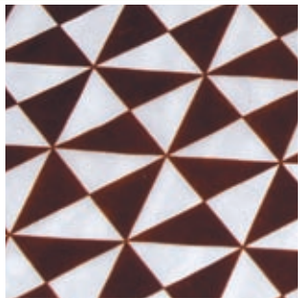
FR Découvrez les nombreuses combinaisons sur le formulaire à la page 286.

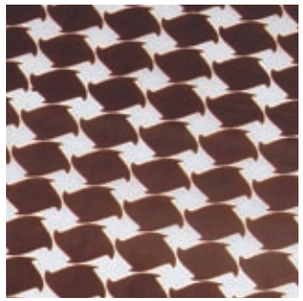
Pour les prix et les quantités, faites référence aux tarifs.

D Entdecken Sie die zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten im Formular auf S. 286.

Preise und Mengen sind der Liste zu entnehmen.

Trasferelli per bisquit

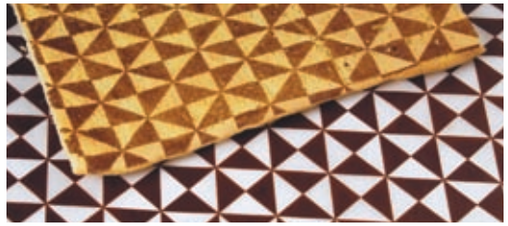




cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
81410	A	4	40x60	16	-

Transfer sheet for bisquit (spongecake)

Transferts pour bisquit



Abziehfolien für Biskuit

IT Istruzioni d'uso:

1. Stendere il foglio con la parte stampata rivolta verso l'alto
2. Stendere sul foglio il bisquit nello spessore desiderato
3. Cuocere il tutto in forno statico a 250° C per 7-8 minuti (220° C, 5-6 minuti in forno ventilato);
4. Sfornare, capovolgere il tutto e rimuovere immediatamente il foglio;
5. Il bisquit è pronto per guarnire i vostri dolci (potete conservarlo in abbattitore per un utilizzo successivo).

UK Instructions:

1. Lay the sheet with the printed side up;
2. Lay the bisquit (Spongecake) on the sheet to the desired thickness;
3. Bake in a conventional oven at 250° C for 7-8 minutes (220° C, 5-6 minutes if in a convection oven);
4. Remove from the oven, flip the entire cake and immediately remove the sheet;
5. The bisquit (spongecake) is ready to be decorated (it may be preserved in a blast chiller for later use).

FR Mode d'emploi:

1. Etendre la feuille face imprimée vers le haut;
2. Etendre la feuille bisquit selon l'épaisseur souhaitée;
3. Cuire la totalité de cette préparation dans un four statique à 250° C pendant 7-8 minutes (220° C, 5-6 minutes dans un four ventilé);
4. Défournez, renversez et enlevez immédiatement la feuille;
5. Le bisquit est prêt pour garnir vos friandises (vous pouvez le conserver dans une chambre froid positive pour une utilisation suivante).

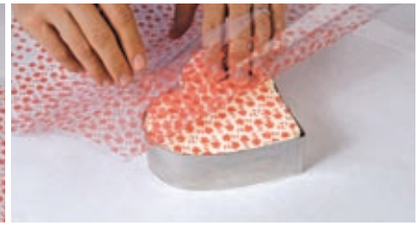
D Gebrauchsanweisung:

1. Die Folie ausrollen, die bedruckte Seite nach oben richten;
2. Das Biskuit in der gewünschten Dicke darauf legen;
3. Im statischen Ofen bei 250° C 7-8 Minuten lang backen lassen (bei 220° C, 5-6 Minuten lang im luftigen Ofen);
4. Aus dem Ofen nehmen, umkippen und die Folie sofort entfernen;
5. Mit dem Biskuit können Sie jetzt Ihre Torten verzieren (Im Abscheider für einen späteren Gebrauch ausbewahren).

Ice-cake transfer - Trasferelli per semifreddi

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
81400	A	3	30x40	12	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
81401	A	3	30x40	12	-



Transfer sheets for semifreddo

IT Istruzioni d'uso:

1. Posare il foglio di trasferello sul piano di lavoro, tenendo il lato ruvido/stampato rivolto verso l'alto;
2. Appoggiare la fascia inox sul trasferello;
3. Versare il semifreddo all'interno della fascia
4. Portare il tutto alla temperatura di -20° C per circa 6 ore (90 minuti se si usa un abbattitore alla temperatura di -25° C);
5. Estrarre il semifreddo dal congelatore/abbattitore, capovolgerlo e rimuovere immediatamente il foglio
6. Capovolgere nuovamente il semifreddo, rimuovere la fascia e guarnire a piacere

UK Instructions:

1. Place the sheet on your work-top, keeping the rough/ printed side upside
2. Place the stainless steel-ring on top of the transfer sheet
3. Pour the semifreddo inside the ring
4. Bring to a temperature of –20° C for about 6 hours (90 minutes if you use blast-chiller at a temperature of -25°C)
5. Take the semifreddo out of the deep freezer/blast-chiller, turn it upside down and remove the transfer sheet immediately.
6. Turn the semifreddo right side up, remove the ring and decorate.

Feuilles transfert pour parfaits

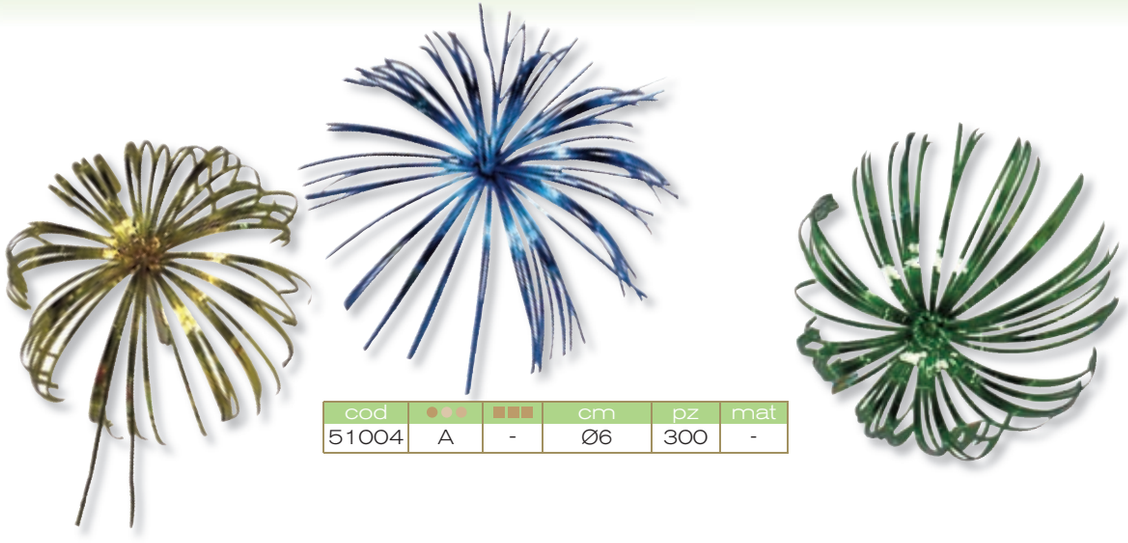
FR Mode d'emploi:

1. Posez la feuille de transfert sur le plan de travail en tenant le coté rugueux/ imprimé vers le haut;
2. Posez la bande en inox sur le transfert
3. Versez le parfait à l'intérieur de la bande
4. Portez tout à la température de -20° C pendant environ 6 heures (90 minutes en cas d'utilisation d'un surgélateur la température de -25° C);
5. Sortez le parfait du congélateur/ surgélateur, renversez-le et enlevez immédiatement la feuille
6. Renversez de nouveau le parfait, enlevez la bande et garnissez à votre convenance

Abziehfolien für semifreddo

D Gebrauchsanweisung:

1. Die Folie mit der rauen/ bedruckten Seite nach oben auf eine Arbeitsfläche legen
2. Den Edelstahl Ring auf die Folie legen
3. Den Semifreddo in den Ring gießen
4. Das Produkt ungefähr 6 Stunden lang bei –20° ruhen lassen (90 Minuten, wenn Sie einen Naßabscheider –25° benutzen)
5. Den Semifreddo vom Tiefkühlschrank/ Naßabscheider herausnehmen, umkippen und das Blatt sofort entfernen
6. Den Semifreddo nochmal umkippen, den Ring entfernen und verzieren



cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
51004	A	-	Ø6	300	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
52007	A	-	h6	1000	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
52009	A	-	h6	720	-

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
52012	A	4	h19	100	-